

し き か ん

四季柑とは

台湾産 シークワーサー の事。

健康フポイント

ノビレチンがたっぷり。



糖を気にする人に



果汁100%

・ 500ml
(カートン箱入り)

・ 1.5L

＜上手な使い方＞

- 焼酎と一緒に
サワー：サワーグラスに焼酎と水(炭酸でも可)を3：7
ここに四季柑をキャップ2杯(20cc)入れます。
- シークワサースカッシュにして
四季柑20cc、炭酸180cc、ガムシロップ[®](orはちみつ)20cc
- シークワサー・ドレッシング (おすすめ)
塩、マスタード各小さじ1、コショウ少々、四季柑1/2カップ
サラダ油1/2カップ
- シークワサー・ポン酢 (おすすめ)
濃口醤油6、四季柑原液4、酒0.5、みりん0.3 に、
昆布を一枚入れて(省略可)冷蔵庫で一晩寝かせてできあがり。
- 料理に
 - ① 焼肉のタレに数滴垂らします。
 - ② 焼き魚にキャップ一杯(10cc)かけます。
 - ③ おひたし、冷や奴、湯豆腐等に醤油と一緒に垂らします。
- 泡盛と一緒に・・・臭みがとれます。
 - ① ロック：四季柑2～3滴を垂らします。
 - ② 水割り：四季柑10cc位を入れます。
- その他、シャーベット等工夫次第です。

沖縄から
お知らせ

台湾産シークワサー飲料を「四季柑(しきかん)」と表示するよう、沖縄県健康食品産業協議会で呼びかけております。沖縄産との品種の違いを明確にし、消費者の誤解を招かない為です。ただし、四季柑には沖縄産に勝るとも劣らない成分が含まれており、風味には差がありませんので、原料不足の沖縄産の代用として、ここ数年の主流となっています。

株式会社日本健康堂 静岡県下田市東本郷2-2-2 TEL0558-23-3810

このパンフレットは、<http://www.dietter.com/catalog.html> から印刷できます。